

Línea Calor

Anafe 1 plato Eco, en caja alto - bajo GLP

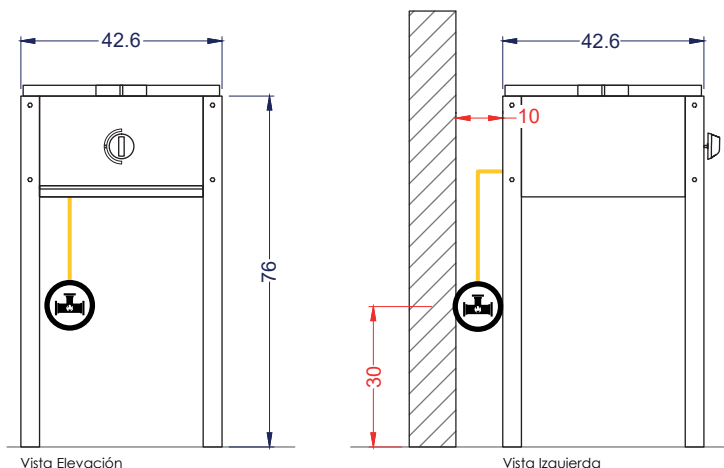
VAG-1ECO GLP

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

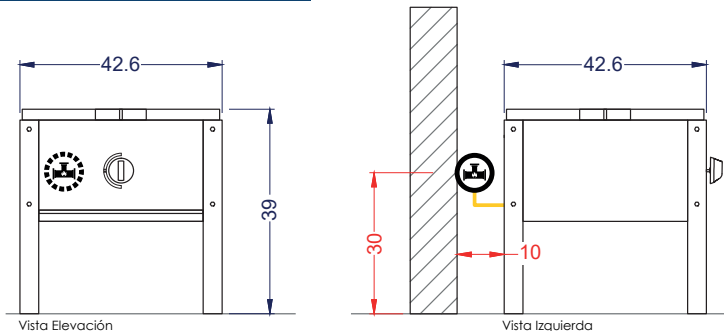


Termocupla de seguridad
en quemador Ø 180mm

ARMADO CON PATAS ALTAS



ARMADO CON PATAS BAJAS



Unidad: cm

IMPORTANTE:
Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.

Conversión tipo de gas:
Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada.
Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas.
Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.

VENTUS®

Características

- Incluye dos configuraciones de altura intercambiables, ideal para adaptar el equipo a distintas superficies y necesidades.
- Producto pensado para darle diversos usos: Industrial, emprendimiento, doméstico, etc.
- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN).
- Con 1 quemador de aluminio de Ø 180mm.
- Válvula de gas 3 posiciones certificada.
- Termocupla de seguridad para corte de gas.
- Incluye bandeja de rebalse.
- Fabricado íntegramente en acero laminado en frío. Estructura completa con aplicación de pintura electrostática en color negro mate.

	Dimensiones equipo	Ancho	Profundidad	Altura
		42.6 cm	42.6 cm	76 cm
	Dimensiones embalaje	42.6 cm	42.6 cm	39 cm
		46 cm	46 cm	30 cm
	Peso	Neto	Bruto	
		6.5 kg	7 kg	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP) equipos	Potencia	Conexión	
		6 kW/Gas	Ø3/4"	
	Especificaciones Gas equipos	Cons. Nominal GLP	437 g/h	
		Cons. Nominal GN	0.573 m³/h	